LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Le Carburant national. La manifestation de Béziers. — Premières déclarations de récolte. — Dessèchement des grappes..... 489
Pierre Larue. — Bel octobre en Yonne..... 494
L. Ravaz. — De l'influence spécifique réciproque du sujet et du greffon. Effets de la greffe..... 496
L. Mathieu. — Goûts accidentels des vins nouveaux..... 500
N. — La question des races du Phylloxéra de la vigne..... 501
X. — La 12e Session de l'Assemblée des Présidents des Chambres d'agriculture... 503
N. — Questions diverses : Vins et raisins en Italie. — Fédération pyrénéenne d'Economie montagnarde. — La récolte de Bourgogne en 1931. — Résultats approximatifs des récoltes de céréales en 1931..... 505
Bibliographie. — La Coopération dans une commune viticole, par Maurice Mithaud — Le chien, par Paul Dechambre. — Les machines agricoles, par G. Passelègue..... 506
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le Carburant national. La manifestation de Béziers

La manifestation annoncée, dans notre dernier numéro pour fêter à Béziers, le succès complet du « carburant national ». s'est déroulée le samedi 14 et le dimanche 15 courant conformément au programme établi par ses organisateurs, c'est-à-dire par M. Nougaret et ses collaborateurs.

La veille, les voitures qui avaient pris part au rallye étaient arrivées sans accroc, sans panne à une allure régulière, et parfois assez rapide.

Le samedi, réceptions diverses, conversations sur les carburants, communications, etc...

Le dimanche :

1° parcours d'un itinéraire déterminé, exclusivement avec un carburant national. Les conducteurs des voitures chargés de rendre compte de la marche de leurs machines sur des fiches spéciales et d'exprimer leur opinion, l'ont fait en termes enthousiastes tels que : très bonne marche ; — bondit à la reprise — merveilleux — parfait — très bon — admirable — très content — s'est bien comporté — meilleur que l'essence américaine, etc... Tous emballés comme on voit, et sans que le « carburant » du pays y soit pour rien. Le mélange alcool-essence vaut, de l'avis de tous, au moins l'essence seule.

2° Conférence de M. le Général Maurin, qui traite la question de l'utilité des carburants nationaux dans l'armée. Il n'envisage pas une guerre, mais il faut être prêt à la soutenir si elle se produit. Or, la motorisation du matériel de guerre amène une réduction importante du matériel humain, elle le met rapidement à l'abri des feux de première ligne ; et c'est bien, quelque chose que de ménager, dans une proportion considérable, la vie de nos soldats. Les tanks pendant la guerre avaient été une première solution intéressante, il y aura mieux dans l'avenir. Aussi l'armée étudie-t-elle avec un soin tout particulier la production et l'utilisation d'un nouveau matériel qui exige un carburant liquide. Ses études profiteront en outre à l'industrie et aux diverses branches de l'activité nationale du temps de paix.

En temps de guerre l'essence manquera peut-être ; et l'alcool sera absorbé par la fabrication des poudres, etc... Eh bien, il faut produire de plus en plus de l'alcool ; les substances qui peuvent en donner ne manquent pas : toutes les matières fermentescibles ; — et même l'alcool de synthèse, à condition toutefois qu'il n'écrase pas l'alcool industriel de betterave, etc. ; et puis aussi mettre en œuvre les huiles de schistes, dont quelques-unes, mélangées à 50 o/o d'alcool, ont donné d'excellents résultats La conférence du Général Maurin a été très goûtée et très applaudie.

* * *

M. Dumanois est le technicien des carburants. Il les étudie depuis longtemps. Il y a également longtemps, dit-il, qu'on a songé à brûler de l'alcool dans les moteurs. Cela n'a pas très bien réussi. Puis à le mélanger avec de l'essence. Mais le mélange ne se réalise pas toujours facilement. C'est que l'essence, quoique américaine, a horreur du régime sec ; et l'alcool *mouillé* ne lui convient pas. La formule du mélange trouvée, tout va mieux qu'avec l'essence seule, car l'alcool favorise la combustion. Il y a aussi une question de réglage des carburateurs, il est vrai qu'elle ne se pose pas pour les mélanges à 15 o/o. Avec des proportions plus élevées, la stabilité peut laisser à désirer ; le démarrage est aussi plus difficile aux basses températures. — Toutes ces questions de détail, qui ont bien cependant leur importance, peuvent être très bien enseignées à tous les chauffeurs, par exemple par film sonore, etc. Pour l'éducation du chauffeur, le film vaut beaucoup mieux que les articles de journaux, que personne ne lit.

* * *

Aux colonies, nous avons d'autres carburants nationaux : avec les moteurs Diesel, qui se répandront de plus en plus, on peut brûler les huiles lourdes, les huiles végétales brutes ou distillées et même l'alcool de sisal. C'est ce qu'établit nettement M. Charles Roux.

En somme, la question du carburant national est résolue et complètement résolue ainsi que M. Barthe, plus emballé que tout le monde, l'a déclaré dans un discours enthousiaste, à la fin de la réunion du matin. Et si le carburant national n'est pas encore exclusivement utilisé, c'est que l'alcool fait défaut.

* * *

L'après-midi, banquet sous la présidence de M. le Préfet de l'Hérault. Très bien servi : vins agréables et fins de la région offerts par les producteurs.

notamment un rosé de Bessan sentant le raisin tout frais et un blanc de Pinet, parfumé, embaumant le palais, et aussi un certain « pelure d'oignon », carburant local à 100 p. 100. Comme Champagne, la Blanquette de Limoux, excellente, parfumée, et qui le serait encore plus si elle était faite à l'ancienne manière.

Puis, *dix-sept* discours, pas moins !

M. Nougaret débute et remercie successivement ses collaborateurs du concours qu'ils lui ont donné. La liste est trop longue pour être publiée ici. La lecture en est soulignée à chaque instant par des applaudissements chaleureux.

M. Gaujal remercie, dans les termes suivants, les premiers promoteurs de l'œuvre qui vient d'être si heureusement achevée :

« Avant que se terminent, dit-il, ces deux journées consacrées au triomphe du Carburant National, j'ai, en ma qualité de Président du Comice Agricole de l'Arrondissement de Béziers, un double devoir à remplir.

C'est d'abord de rappeler les services que nous a rendus notre éminent compatriote M. P. Viala, membre de l'Institut, inspecteur général de la viticulture, ancien député de l'Hérault.

A ma demande celui-ci constitua le Comité Scientifique qui, vous le reconnaitrez tous, est à l'origine de tous les progrès réalisés.

Il obtint du savant Daniel Berthelot qu'il prit la présidence de ce Comité.

Quelques-uns d'entre vous se rappellent certainement le sentiment d'admiration et de confiance qu'ils emportaient des séances hebdomadaires qui se tenaient tous les lundis dans la salle de l'Académie des Sciences, après la réunion de cette docte Compagnie.

C'était un plaisir d'entendre les discussions qui étaient soulevées sur le Carburant National par MM. G. Bertrand, Lindet, Le Châtelier, Patart, Georges Baume, Sabatier, Godechot, Gay et par des techniciens comme MM. Barbet, Mariage, Guiselin, Lumet, etc.

Je ne peux oublier tout cela ; vous ne pouvez pas non plus l'oublier.

Tandis que se déroulaient ces séances à l'Académie des Sciences, les Commissions parlementaires au Sénat et à la Chambre des Députés, sous la Présidence respective de MM. Maurice Sarraut et Barthe, ne restaient pas inactives.

Ici même M. Robert, avec l'aide de MM. Godechot, Gay et Pasquet nous secondaient de tous leurs efforts.

A tous, je renouvelle le meilleur merci de notre Association.

Il me reste enfin, Messieurs, à vous prier de vous joindre à moi pour adresser à notre Secrétaire Général, M. Bertrand, l'expression sincère de nos remerciments et de notre gratitude.

Sa modestie dut-elle en souffrir, je vous dirais que je l'ai toujours trouvé à nos côtés dans tout ce que le Comice a entrepris.

Que ce soit dans le concours du Carburant National, dans la création de l'A. P. V. que nous avions confiée à de si bonnes mains, en un mot dans toute notre œuvre, on retrouve M. Bertrand travailleur aussi zélé que modeste, cheville ouvrière et indispensable de notre Comice.

Je lève mon verre à l'avenir certain aujourd'hui du Carburant National, à tous ses ouvriers de la première heure. »

D'autres discours suivirent, il n'est pas possible de les reproduire dans ce numéro du journal.

* * *

En somme, belle journée, et qui vient consacrer définitivement la haute valeur du « carburant national » et d'ouvrir un débouché illimité aux alcools de betterave, laissant ainsi place libre aux alcools de fruits.

Premières déclarations de récolte

Quelques déclarations de récolte viennent d'être publiées. Nous donnons ci-après, et en comparaison avec celles des années précédentes, les déclarations de :

	1928	1929	1930	1931
	—	—	—	—
Hérault	13.990.664	12.017.146	8.741.311	12.616.306
Gard	4.796.744	4.995.402	2.879.820	4.209.273
Aude	7.067.096	6.350.277	4.971.403	.....
Pyrén.-Orientales	3.138.847	3.571.281	2.712.276	.....
Bouches-du-Rhône	1.435.938	1.482.833	1.026.280	.....
Vaucluse	1.145.050	1.077.985	539.524	.....
Gers	1.271.195	1.283.357	1.080.306	1.198.571

En ce qui concerne l'Hérault, qui est le gros producteur de la région méridionale, on s'attendait, à la suite de la publication des premiers résultats des communes, à un chiffre plus élevé, dépassant 13 millions et avoisinant 13 millions et demi. C'était l'impression de beaucoup, c'était ce qui se dégageait plus ou moins ouvertement des conversations portant sur ce sujet.

Et l'on s'inquiétait aussi des majorations forcées par les dernières dispositions législatives imposant avec sanction l'obligation de déclarer toute la production, qu'elle soit destinée à la vente ou réservée à la consommation de l'exploitation.

Ces prescriptions ont été suivies dans leur ensemble ; et cependant la récolte déclarée est inférieure à celle de 1928, et même à celle de 1929 qui ne comprenait pas toujours les quantités réservées.

Qu'elle soit supérieure à celle de 1930, personne n'a osé en être surpris : le mildiou avait fait la réduction que l'on sait.

Dans le Gard, la production déclarée, qui ici est encore la totalité de la récolte, est également inférieure à celle de 1928 et 1929.

Il est probable qu'il en sera ainsi dans tout le Midi de la France. Cela tient surtout à une sortie des raisins médiocres. Une vigne où l'on compte chaque année, au début du printemps le nombre de grappes formées, nous donne les chiffres suivants :

Nombre de grappes par souche

1926	1927	1928	1929	1930 (1)	1931
—	—	—	—	—	—
24	17	17	20	?	15

(1) Non comptées, mais très nombreuses.

Donc pour 1931, une réduction très importante allant jusqu'à 37 pour cent.

Sans doute, les grappes étaient fort belles, assez serrées, et surtout après les pluies du début de septembre, avec de beaux grains ; mais le volume des grains ne compense pas toujours la réduction de leur nombre. Et toujours les récoltes très abondantes sont le produit de grappes nombreuses.

L'Algérie commence à annoncer une récolte supérieure à celle de 1930 ; elle l'estimait, tout d'abord, aux environs de 13 millions ou 13 millions et demi ; et la voici maintenant envisageant une production record de 14 millions 1/2. On saura bientôt si ce chiffre est exagéré ou non.

Rien de précis encore sur les autres départements. En beaucoup d'endroits, la vendange a donné des diminutions inattendues. Il y a tout lieu de croire que les déclarations feront ressortir une production totale inférieure à celles de 1928 et 1929, et dont il y aura lieu encore de défalquer, pour que la comparaison soit plus significative, les augmentations résultant de l'application rigoureuse des prescriptions législatives.

Le Gers est toujours des premiers à publier sa déclaration. Elle est un peu inférieure à celles de 1928 et 1929, et à peine supérieure à la récolte de 1930, qui eut à subir divers accrocs. Cette constance dans la production du Gers est curieuse.

Dessèchement des grappes

En Suisse, on a signalé des cas singuliers de dessèchement des grappes, qui paraissaient devoir être attribués à un mildiou tardif, d'autant plus que les vignes sulfatées tardivement étaient indemnes, mais où, cependant, le mildiou n'est pour rien comme l'explique, ci-après, M. Faës :

« Le dessèchement, dit-il, plus ou moins complet de la rafle entraînant l'arrêt de développement des grains de raisins, qui restaient verts et se ridaient, a été observé cet automne dans l'ensemble des vignobles suisses. Il a été plus ou moins prononcé, cela va de soi, selon les régions considérées. Les observations faites à la Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne, permettent de mettre hors de cause le champignon du mildiou. Ce parasite, entravé par le manque de chaleur en juillet et août, n'a pu se développer malgré les pluies abondantes et répétées. Les grappes desséchées n'ont jamais présenté, à l'examen microscopique, le mycelium du mildiou dans leurs tissus. Au reste, si c'était le champignon qui avait pénétré dans la rafle, il aurait gagné de là les grains et les aurait brunis, comme c'est le cas dans toutes les attaques classiques du mildiou tardif de la grappe (rot brun). Or les grains restaient verts, se ridaient et n'ont jamais présenté à leur intérieur le mycelium du mildiou.

Bien plus les ceps laissés chaque année sans traitements cupriques, dans

notre domaine de Pully, n'ont guère souffert cette année du mildiou et ont porté une récolte presque normale.

A notre avis, la vigne végétant cet été dans des conditions tout à fait insuffisantes a mal travaillé, racines et feuilles. Ne pouvant, le moment venu, fournir toutes les substances de réserve nécessaires aux grappes qu'elle portait, la plante a supprimé d'elle-même l'alimentation aux grappes ou parties de grappes en excédent. C'est un phénomène analogue à la chute partielle des fruits (cerises, pruneaux, abricots) observée en conditions météorologiques défavorables. Le champignon ordinaire de la pourriture, le Botrytis, favorisé par la grande humidité de l'été, a également joué par places un rôle dans cette attaque des rafles.

L'amélioration apportée à l'état de la récolte par des sulfatages tardifs trouve son explication dans l'excitation bien connue procurée à la vigne par les traitements cupriques. La feuille reste plus verte, travaille davantage. Rien d'étonnant donc à ce que dans les vignes ainsi traitées, le nombre des grappes nourries normalement ait été plus considérable. Nous avons pu relever cet automne, de façon très particulière, dans la région d'Aigle, l'influence spéciale exercée par un sulfatage tardif. Dans certains creux, touchés par un gel assez léger, les vignes ayant reçu un traitement cuprique tardif conservaient leurs feuilles vertes et saines, tandis que les vignes traitées de façon plus précoce ne portaient plus que des feuilles brunes et tuées.

A notre avis, le dessèchement spécial des grappes observé à la vendange de 1931 est un phénomène physiologique sans relation avec des organismes parasitaires.

H. Faes

M. Lugan, on s'en souvient, nous a parlé aussi de raisins flats ou flapis, qui ne sont peut-être pas différents de ceux que M. Faës a étudiés. Le mildiou n'y était non plus pour rien ; et l'explication de M. Faës doit être la bonne.

L. Ravaz.

BEL OCTOBRE EN YONNE

Vitis amat colles. Si la gelée du 24 septembre a arrêté la maturation en grillant les feuilles au pied de la côte, elle a peu atteint les vignes suspendues dans les coteaux calcaires kimeridgiens protégés du vent du nord par un casque de calcaire portlandien.

Pour une fois les vignerons des plants greffés sont contents. Ils sont devenus poètes. Un vendangeur d'Irancy écrit fin octobre : « Ce soleil que l'on croyait disparu depuis des mois, réapparut plus chaud que jamais, versant au vigneron des flots de consolation et corsant les raisins de grammes de sucre inespérés. Ce fut une merveilleuse chaptalisation ! »

Ce poète est œnologue et satisfait. Ses voisins l'ont été un peu moins puisqu'une commune limitrophe a encore emprunté plus de soixante mille francs de sucre à la betterave qui continue la vigne dans la même vallée.

Est-ce pour cela que le vin betteravé pourra garder son nom de cru, alors qu'il ne le pourrait pas si les raisins africains étaient venus lui apporter leur soleil ?

Toutn'est que contradiction.

Les officiants souffrent le soufre, le précipité calcaire et le tartrate neutre, mais excommunient le vin amélioré par le produit de la vigne.

Le vendangeur d'Irancy, en bras de chemise et chapeau de paille, a pu, malgré la chaleur, doser des densités de 1.080 dans les moûts de Gamay, 1.090 et au-dessus dans les moûts de Pinot.

Le « César » ou « Romain » caractéristique de ce cru ancien, cépage riche en tannin, vendangé tardivement, approchait de la densité des pinots qu'il est chargé de corser pour leur permettre de voyager et de devenir plus que majeurs en bouteilles.

* * *

Cependant Auxerre tenait une exposition horticole où s'égaraient parmi les chrysanthèmes des raisins de poids honorables étiquetés :

Seibel 4643, 5455, 6339, 5578, pour les rouges. C'est le 4643 dont les grains étaient le plus gros, puis Bertille-Seyve 2862.

Le plus doré des blancs était Seibel 5279 puis 4986, 5409, 6980 ; Couderc 162-5 et Baco-Thomur.

Le pépiniériste exposant pratique son art sur la limite de la Puisaye herbagère.

* * *

Il est probable que les vignerons s'inquiéteront peu de la nature du bois des fûts qui renfermeront ces vins rustiques.

Il n'en est pas de même pour les vins fins de Chablis. Les exportateurs récusent la feuillette de châtaignier, essence forestière trop riche en tannin et d'un tannin très astringent, trop « violent », à l'encontre de celui du chêne.

De plus, à épaisseur égale, le fût de châtaignier donne lieu à évaporation plus forte pendant les deux ou trois années de garde.

Cela peut provenir du reste de ce que tous les fûts de châtaignier sont faits de bois de sciage tandis que beaucoup de fûts de chêne sont en merrain (bois de fente).

* * *

Les prix baissent à la production et en épicerie. Nous avons vu affiché 2 fr. 10 le litre pour du vin rouge.

Mais ce n'est pas général, aussi le Conseil général de l'Yonne a protesté auprès du gouvernement contre la vente à raison de 4 francs le litre de vins pour lesquels le vigneron n'a touché qu'un franc.

Le prix baisse surtout dans les vins de cru des années antérieures. On se rend compte qu'à vouloir un prix trop élevé, on doit s'attendre à boire son vin soi-même, ce qui ne fait pas recette.

Mais les prix trop bas feront abandonner à nouveau la culture de la vigne.

Les commerçants également se rendent compte qu'ils ont payé trop cher leurs fonds de commerce et se donnent trop de frais généraux, en particulier d'automobiles.

C'est une leçon pour les gens immodestes. La baisse des prix ne doit pas nuire à l'excellent souvenir que laisse un mois d'octobre qu'on ne rencontre qu'une ou deux fois par siècle.

D'autant qu'aux vendanges propres et faciles a succédé l'arrachage des betteraves et la préparation des semailles qui se trouvent en avance et prêtes à germer grâce aux petites pluies qui ont terminé le mois. Nous avons pain, lait, viande, légumes et vin. Qu'exiger de plus pour le moment ?

Gurgy-sur-Yonne, 31 octobre 1931.

Pierre LARUE.

DE L'INFLUENCE SPÉCIFIQUE RÉCIPROQUE [1]

DU SUJET ET DU GREFFON

Effets de la greffe

Cette question, — qui n'est pas spéciale à la vigne, — a été posée dès la première utilisation des vignes américaines comme porte-

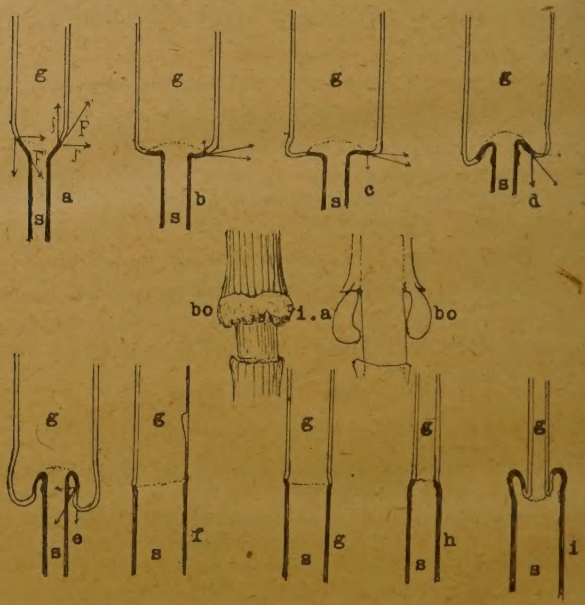

FIG. 1, montrant les états successifs de la région de la soudure suivant que le greffon diffère en plus ou en moins (*a* à *e*, *h*, *i*) de son sujet, ou l'égale *f*. *g* ; au centre bourrelet de l'incision annulaire.

greffes des variétés du V. Vinifera ; elle s'est ensuite posée successivement dans toutes les régions au fur et à mesure qu'elles procédaient

(1) Communication au Congrès international d'Horticulture tenu à Londres du 7 au 15 août 1930. Les photographies sont dues à l'habileté de mon chef des travaux, M. Branas ; je l'en remercie bien cordialement.

à la reconstitution de leur vignoble ; et successivement aussi, elle a perdu de son importance, ou ne se posait plus au fur et à mesure que les faits de plus en plus nombreux se substituaient à une opinion préconçue. Tout de suite, en effet, les viticulteurs se sont demandé si le V. Vinifera-greffon ne serait pas modifié au point de tendre à se rapprocher par ses caractères, son allure et ses qualités de son sujet américain ; et si ce dernier ne tendrait pas à se rapprocher de son greffon et à voir ainsi diminuer ou disparaître la qualité qui l'a fait utiliser, qui en est la seule raison d'être, *la résistance au phylloxéra.* N'a-t-on pas cité le cas de Chasselas greffés sur Taylor et portant des raisins à goût foxé, comme le sujet?

Rien de semblable n'est plus constaté, maintenant que les Chasselas greffés occupent des dizaines de milliers d'hectares dans tous les pays, dans tous les terrains, toutes les situations!

Mais est-ce à dire que greffées sur vignes américaines, les variétés du V. Vinifera se comportent exactement comme quand elles vivent sur leurs propres racines? Elles présentent, en effet, des particularités, mais qui révèlent d'autres influences, que nous étudierons aussi.

Les faits cités à l'appui d'une influence spécifique de la greffe sont les suivants :

MODIFICATIONS

1° *De la couleur.* — Une vigne à raisins blancs greffée sur un sujet à raisins noirs donne un mélange de grappes noires et blanches.

Fig. 2. — Différences de dimensions entre le sujet et le greffon. Bourrelets marqués en *e* et *d*.

Mais cette variation de la couleur des grappes se produit aussi chez des variétés non greffées, et c'est à elle que sont dues plusieurs

cépages issus d'une même souche utilisés dans la culture : Aramon gris, Aspiran noir et gris, Terret noir, gris, etc...

2° *De la forme des grains.* — Un vinifera à grains ronds greffé sur sujet américain à grains ronds, — toutes les vignes américaines pures ont pour le moment des grains ronds — donne des grappes à grains allongés ; l'allongement des grains est spécial au Vinifera, le sujet américain aurait dans ce cas rendu encore plus vinifera son greffon !

3° *De la végétation.* — Un vinifera donne des rameaux très ramifiés greffé sur Rupestris ; non ramifiés, sur Riparia, comme ceux de ce

FIG. 4. — En *k* le greffon Isabelle est de même dimension que Rupestris ; en *i* et *m*, greffes sur Rupestris renversé : le sujet déborde et encastre le greffon.

dernier. Ici donc, l'allure de la végétation tend à rappeler celle des sujets ; mais Rupestris est très vigoureux, Riparia, faible ; Vinifera franc de pied en terrain riche se ramifie, et non en terrain maigre. La ramification est en somme liée exclusivement à la vigueur du végétal ;

4° *De la résistance au phylloxéra.* — Des boutures du *sujet* prises sur une souche américaine greffée sur Vinifera âgée de 25 ans sont placées côte à côte avec des boutures de la même variété américaine qui n'a jamais été en contact par la greffe avec Vinifera ; une fois les racines formées, on apporte des phylloxéra en grand nombre, qui doivent attaquer et qui attaquent tout d'abord les racines les moins résistantes : l'attaque est la même sur les deux systèmes radiculaires ;

5° *Des qualités des raisins.* — *a.* Dans les collections de l'Ecole de Montpellier, les variétés de V. Labrusca sont côte à côte; parties greffées sur V. Rupestris, parties franches de pied : les grappes des unes et des autres ont la même saveur *foxée*.

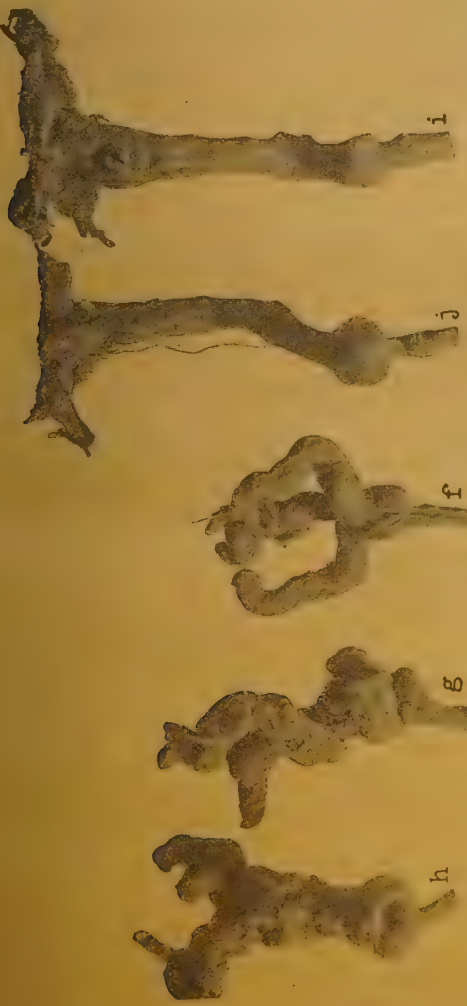

FIG. 3. — Comme fig. 2. — Remarquer les grandes différences de dimensions entre sujets et greffons en *h*, *g*, *f* ; le bourrelet de J.

b. On greffe une variété à raisins blancs sur une variété à raisins noirs, dont on supprime toutes les feuilles, mais non les grappes.

Les grappes à grains noirs sont ainsi alimentées exclusivement par des feuilles de raisin blanc ; elles conservent toutes leur coloration noire.

Expérience inverse : des grappes à grains blancs sont exclusivement alimentées par des feuilles de raisins noirs, ou des teinturiers : elles restent avec des grains blancs.

(*à suivre*) L. Ravaz.

GOUTS ACCIDENTELS DES VINS NOUVEAUX

A cette époque de dégustations des vins nouveaux, les observateurs avertis apprécient non seulement les constituants normaux, mais cherchent encore à dépister tous les goûts de méfranchise. Le plus souvent, ces goûts accidentels, saveurs et odeurs, sont moins décelables que par la suite, étant soit encore peu développés, soit masqués par les goûts normaux plus intenses et plus bruts des vins nouveaux.

Je n'insisterai pas ici sur la pratique de l'olfaction et de la gustation qui est d'autant plus efficace qu'elle est effectuée plus rationnellement, en tenant compte des conditions manifestant le plus intensément les excitations sensorielles : température du vin, choix du verre, ambiance, état de sensibilité maxima du dégustateur ; je me bornerai à énumérer les plus communs de ces goûts accidentels, attirant ainsi l'attention sur ces goûts, pour en faciliter la reconnaissance, car on sait que l'attention prévenue, décèle des présences qui sans cela souvent lui échapperaient. Je laisse de côté les goûts apportés par les raisins (mentionnés dans une note précédente), pour examiner seulement ceux qui peuvent résulter des opérations de la vinification

L'outillage de vinification : pressoirs, fouloirs, égrappoirs, vaisselle vinaire, cuves, foudres, étaient autrefois exclusivement en bois, et presque partout en bois de chêne, car on avait reconnu que le frêne, le peuplier, l'orme, le mûrier, et surtout les bois résineux, apportaient aux vins leurs goûts spécifiques dont certains, comme les goûts résineux de sapin ou de térébenthine, se développent dans le vin par oxydation en virant vers le goût de thym. D'ailleurs les bois de chêne, même les plus recherchés, comme les bois de montagne, peuvent aussi communiquer des goûts divers : goûts de bois, de fût, de mucre, de frais, de moisi, etc..., résultant d'invasions de moisissures sur les bois humides et aérés, goût de croupi dans les récipients au contact d'eau qui s'y est corrompue, goûts de bois sec pour les vaisseaux restés plusieurs années sans usage, goûts de corrompu par lies fraîches oubliées après soutirage et devenues le siège de fermentations putrides, etc...

Le matériel métallique de vinification, que le progrès a imposé, peut donner des goûts de fer si ce dernier n'est pas protégé efficacement, de cuivre, de zinc pour le fer galvanisé ; la généralisation de la sulfitation a multiplié ces goûts de métaux par l'action corrosive du sulfureux ; les cuves en ciment non affranchies, ou mal protégées, donnent des goûts terreux par un excès de sels de chaux, de fer, de magnésie. A cette liste, il faut ajouter les goûts dus aux accidents de cuvaison : piqûre par le chapeau, par tourne, aigre-doux des vin mannités, goûts sulfhydriques et alliacés, de mercap-

tan des fermentations languissantes au contact de produits soufrés, astringence exagérée par cuvage prolongé, les goûts par les atmosphères odorantes des cuveries ou chais, signalés déjà pour les raisins.

Dès que ces goûts sont décelés, un triple problème se pose : 1° détermination de leur cause, pour l'éviter à l'avenir ; 2° leur influence sur le classement du vin, commercialement, comme produit loyal et marchand, ou légalement, comme propre ou impropre à la consommation ; 3° disparition ou atténuation, par des moyens licites, ou tout au moins stabilisation du goût ; problème dont les solutions ne peuvent être précisée que si le goût est bien déterminé dans sa nature, son origine et ses conséquences.

Prof. L. Mathieu,

LA QUESTION
DES RACES DU PHYLLOXÉRA DE LA VIGNE
(d'après A. VENDEL)

Depuis l'année 1923, où nous avions tenté de faire une mise au point de cette question (1), sont parus d'assez nombreux travaux qui apportent des données nouvelles pour la solution d'un problème ayant une portée considérable tant au point de vue économique qu'à celui de la biologie générale. Il importait donc de publier une nouvelle revue critique des recherches qui ont été effectuées dans cette direction. C'est ce que vient de faire le professeur A. Vandel au cours de l'un des chapitres de son excellent livre tout récemment paru sur « La Parthénogénèse » (2). Après avoir rappelé les travaux fondamentaux de Balbiani, de Maxine Cornu et des anciens auteurs, puis ceux plus récents de Grassi et de l'école italienne, Vandel en arrive aux recherches de Carl Börner et nous ne croyons pouvoir mieux faire que de donner l'extrait suivant de son chapitre sur la Parthénogénèse cyclique qui nous paraît représenter fidèlement l'état actuel de la question :

« Les conclusions des auteurs italiens ont été surtout critiquées par Carl Börner. Cet auteur a publié de 1910 à 1926 une serie de travaux dans lesquels il soutient que l'on a confondu jusqu'ici, sous le nom de *Phylloxéra vastatrix*, deux espèces différentes :

1. *Phylloxéra vitifolii* Fitch, 1854, qui serait une espèce adaptée aux vignes américaines du type *Vitis riparia*. Elle n'attaquerait que les radicelles (3) et n'y déterminerait que des nodosités de petites dimensions. Son cycle correspond à celui que nous avons décrit.

---

(1) P. Marchal. — La question des races du Phylloxéra de la Vigne. (*Ann. des Epiphyties*, IX p. 411-418, 1923.)

(2) A. Vandel. — *La Parthénogénèse*, 1 vol. in-16 de l'Encyclopédie Scientifique, 412 pages, 42 fig., Paris (G. Doin et Cie), 1931. En dehors du chapitre que nous rappelons spécialement dans la présente note, le livre de Vandel permet de se documenter d'une façon précise sur des questions biologiques d'un haut intérêt pour la Biologie appliquée à l'Agriculture ou à la Génétique, telles que : la parthénogénèse arrhénotoque de l'Abeille ; la reproduction cyclique des Pucerons, la parthénogenèse et le sexe, la parthénogenèse des végétaux, etc.

(3) Il n'est ici question que de l'attaque souterraine. Car on sait que les galles des feuilles sont caractéristiques de la forme mentionnée.

2. *Phylloxéra vastatrix sensu stricto*, Planchon, 1867 (= *pervastatrix*, dans les premiers travaux de Börner) qui serait, au contraire, une espèce adaptée à certaines Vignes américaines (*V. labrusca*) et aux Vignes européennes (*V. vinifera*). Elle est capable de provoquer, sur les racines de plusieurs années, des tubérosités considérables. Cette espèce présente un cycle complet, comme l'espèce précédente, mais les galles ne peuvent se former d'après Börner, que dans certaines conditions de température. C'est ce qui explique leur absence, très généralement constatée, sur les Vignes européennes ; mais les galles se forment parfaitement sur les plants maintenus en serre. Dans les conditions naturelles, l'espèce se maintient grâce à des radicicoles hibernants. *Vitifolii* serait, au contraire, incapable de persister de cette façon. Enfin, Börner aurait constaté que les Sexupares, quand ils apparaissent, sont attirés par les vignes européennes et non par les vignes américaines, même dans le cas où les deux plants sont mélangés. Et c'est la raison pour laquelle les sexués, les œufs d'hiver, et les fondatrices de cette espèce n'ont été trouvés que sur les vignes européennes, même quand on met des vignes américaines à leur disposition. Bref, ce serait là une espèce complètement adaptée à la vigne européenne.

Börner décrit même des différences morphologiques entre les deux espèces, *vitifolii* et *vastatrix*. Börner (1922, 1923) a, tout d'abord, cru trouver des différences dans la disposition des tubercules qui garnissent le corps de l'animal. Il fonde ultérieurement (1926) la diagnose des deux espèces sur la longueur des soies rostrales. D'après lui, ces deux espèces auraient été importées toutes deux d'Amérique. Elles existeraient, mélangées, dans le sud de l'Europe, tandis que, dans le Nord, la seconde espèce, *P. vastatrix*, persisterait seule.

Les conclusions de Börner ont été, à leur tour, critiquées par Grassi et Topi (1924) et M. Topi (1924, 1926, 1927), en Italie, et par Schneider-Orelli et Leuzingec (1924) en Suisse. Ces auteurs ont montré, tout d'abord, que les caractères morphologiques invoqués par Börner, pour séparer les deux espèces, sont inconsistants. Les caractères tirés des tubercules (Schneider-Orelli et Leuzinger, 1924), comme ceux fondés sur la longueur des soies rostrales (Topi, 1927) sont beaucoup trop variables pour qu'on puisse s'en servir pour établir des déterminations spécifiques. Les deux espèces de Börner ne correspondent, au point de vue morphologique, à aucune réalité.

Quant aux caractères biologiques, reconnus par Börner, ils ont été aussi vivement critiqués. Les entomologistes italiens ont constaté que des Phylloxeras « allemands », envoyés par Börner, n'ont pu prospérer sur des plants italiens et s'y sont rapidement éteints. Ils ont, au contraire, réussi à infecter, avec ce même Phylloxera, un plant déclaré immune par Börner (n° 3309, qui est un hybride *riparia X rupestris*). Les résultats obtenus par Börner s'expliqueraient, d'après les auteurs italiens, par la diversité du comportement de deux catégories de gallicoles, les gallicoles *directs* et les gallicoles *indirects*. Grassi et Foa ont montré, dès 1908, qu'en plus des gallicoles issus de l'œuf d'hiver (gallicoles indirects), les radicicoles peuvent donner naissance, dans certaines conditions, à des gallicoles appelés gallicoles directs. Le comportement de ces deux sortes de gallicoles, sur une même vigne, est différent, et ce serait là, d'après les auteurs italiens, l'une des causes d'erreur de Börner.

Que conclure de toutes ces recherches contradictoires ? Il est à peu près

certain qu'il n'existe pas deux espèces de Phylloxera, morphologiquement distinctes, comme le soutient Börner. Il est par contre très possible qu'il existe des « races biologiques » présentant des comportements différents sur les diverses espèces de vignes, américaines et européennes. Et si l'existence de ces races biologiques etait prouvée, il faudrait encore se demander quelle est leur origine. Doit-on admettre, avec Börner, qu'elles on été importées d'Amérique, ou elles possédaient déjà tous leurs caractères, ou se sont-elles formées sur place, en Europe, par suite de leur nouveau mode de vie, comme le suggèrent Marchal (1923) et Schneider-Orelli et Leuzinger (1924) ? Autant de questions, certes très complexes et difficiles à résoudre, mais dont la solution serait d'un intérêt capital, tant au point de vue pratique qu'au point de vue de la genèse des espèces. »

Il est à souhaiter, comme on le voit d'après l'exposé de Vandel, que de nouvelles recherches soient entreprises dans nos vignobles et dans nos laboratoires sur les rôles respectifs de l'héridité et des conditions du milieu dans la manifestation des modalités diverses que peut présenter le cycle du Phylloxera. Une série de travaux de même ordre et poursuivis parallèlement en Amérique notamment sur les vignes sauvages serait également très désirable.

Annales des Epiphyties.
P. M.

LA XII^me^ SESSION DE L'ASSEMBLEE
DES PRÉSIDENTS DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

Les présidents et délégués des Chambres d'agriculture ont tenu à Paris, mercredi et jeudi, d'importantes réunions. M. J. Faure, président de la Chambre de la Corrèze, a présidé les séances de travail, assisté de MM. Garcin (Loire), Rémond (Seine-et-Marne), Lucas (Seine-et-Oise), de Guébriant (Finistère). Toutes les Chambres d'agriculture étaient représentées, notamment celles de la Corse, d'Alger, d'Oran et de Tunis.

Parmi les sujets traités, l'Assemblée a examiné en premier lieu la question des engrais ; en ce qui concerne les potasses les Chambres d'agriculture réclament l'adoption, attendue depuis dix ans, d'un régime définitif des mines domaniales ; elles suggèrent la constitution d'une société anonyme au capital de laquelle les Chambres d'agriculture seraient appelées à souscrire. Pour les engrais azotés, tant ammoniacaux que nitriques, les chambres d'agriculture estiment que le contingentement des importations instauré par décret ministériel du 5 Mai doit disparaître et faire place à un statut de l'azote qui assurera à l'industrie française la protection dont elle peut avoir besoin, mais à la condition que la charge qui en résultera soit supportée par le budget général et non pas par les seuls agriculteurs.

Les présidents des chambres d'agriculture ont ensuite consacré leurs séances à l'étude de la crise grave que subit l'agriculture.

En ce qui concerne le blé, ils demandent au gouvernement de poursuivre énergiquement la politique suivie depuis deux ans, sans perdre de vue l'objectif essentiel à atteindre : des cours rémunérateurs du blé quel que soit l'effondrement des prix sur le marché mondial ; à cet effet, ils réclament le maintien intangible et l'application rigoureuse de la réglementation du pour-

centage d'emploi des blés étrangers, dont l'efficacité au cours des derniers mois, par suite de nombreuses fraudes, s'est avérée tout à fait insuffisante; tout en prenant acte de la mise en application par les décrets de juillet et d'août dernier de la réforme du régime de l'admission temporaire décidée par le Parlement depuis plus d'un an et demi, les présidents demandent la mise en œuvre des mesures de surveillance et de contrôle nécessaires à l'application strictes de la loi ; les présidents ont protesté contre les atteintes portées par le protectorat du Maroc aux accords conclus en 1929 pour l'écoulement d'un contingent limité du blé marocain en France. Enfin, les chambres d'agriculture demandent au gouvernement de poursuivre et de développer ses encouragements en faveur du stokage des blés qui, en favorisant l'échelonnement des ventes, contribue à une plus grande stabilité des cours.

La production des céréales, dites secondaires, seigle, avoine et orge, particulièrement atteintes par la crise a fait l'objet de débats importants qui ont abouti à des vœux demandant le relèvement de la protection douanière imprudemment consolidée pour les orges, et la priorité des produits français sur le marché national de consommation.

En ce qui concerne les produits laitiers, beurriers et fromagers, la crise qui se manifeste est particulièrement grave ; elle est caractérisée par une baisse des prix à la production qui, pour le mois d'octobre atteint, par rapport à la moyenne des prix pratiqués depuis 1926 jusqu'à 1930 : 39 o/o pour les beurres, 40 à 55 o/o pour les camemberts, 25 à 36 o/o pour les fromages à pâte demi-dure, 50 à 60 o/o pour les bries et les coulommiers. Pour la majeure partie de la France, cela représente une baisse de 30 à 40 centimes du prix du litre de lait reçu par le producteur. Les présidents des chambres d'agriculture demandent le relèvement de la protection douanière et la déconsolidation des droits de faveur qui ont imprudemment été accordés lors de la conclusion de certains accords commerciaux, la fixation immédiate des contingents d'importation sur le fromages, les laits en nature, concentrés ou en poudre, prévus par le décret du 30 septembre dernier.

En ce qui concerne l'élevage, au cours des dernières semaines une baisse considérable des prix à la production a été enregistrée, qui s'est encore accentuée dans ces tout derniers jours, cette baisse porte à l'élevage français un préjudice considérable et constitue une grave menace pour l'avenir. En effet, dans beaucoup de régions, la production agricole tout entière dépend des prix du bétail car elle est le mode principal d'exploitation du sol ; les présidents des chambres d'agriculture demandent la réduction des contingents d'importation du bétail sur pied et leur meilleur aménagement, l'introduction de la viande de mouton dans le contingent, la suppression de l'introduction de viandes congelées, frigorifiées et transformées, et tout d'abord le relèvement du droit de douane sur la viande frigorifiée encore inférieure de moitié, en valeur or, à ce qu'il était avant la guerre; la mise en concordance des prix de la viande au détail avec les prix de la viande sur pied, enfin que l'armée ne soit plus autorisée à se ravitailler en viandes étrangères, la production du bétail français pouvant faire face à tous les besoins.

On ne peut, dans le cadre de ce bref exposé, analyser les résultats des délibérations des présidents des chambres d'agriculture sur des sujets qui cependant mériteraient de retenir l'attention ; il faut malgré cela signaler que les chambres d'agriculture considèrent qu'une organisation professionnelle renforcée permettrait à l'agriculture d'atténuer les conséquences de la

crise qu'elle subit ; à ce propos, elles réclament le vote par le Parlement d'un statut juridique et fiscal des sociétés coopératives agricoles, de crédits suffisants pour permettre à la culture d'améliorer la qualité et la présentation de ses produits, d'encouragements susceptibles de diminuer les difficultés sans cesse plus graves éprouvées à l'exportation de produits qui, depuis de nombreuses années, trouvaient à l'étranger des débouchés rémunérateurs.

Le président M. Joseph Faure a brossé un tableau rapide du déclin inquiétant des forces productives agricoles dans la nation : un jour par semaine dit-il, le peuple de France mange du pain acheté à l'étranger ; un jour sur dix, il a mangé cette année, de la viande venue de l'étranger ; la France dont les exportations de vins restent entre 1 et 2 millions d'hectolitres par an, importe chaque année, d'Algérie et des pays voisins, de 12 à 15 millions d'hectolitres, quantité qui lui manquait au plus fort de la crise phylloxérique, à un moment où le vignoble français était en grande partie détruit.

Sans cesse les liens moraux et matériels qui retiennent l'agriculteur à la terre se relâchent : en cinq ans, de 1921 à 1926, les professions agricoles ont perdu plus de 800.000 travailleurs des deux sexes ; ainsi l'agriculture accuse son affaiblissement, malgré l'effort des gouvernements, en particulier du ministre de l'agriculture, M. André Tardieu, à l'action duquel le président Joseph Faure a rendu un hommage très applaudi. Le président conclut en affirmant que tous les avantages que la nation peut acquérir dans le domaine industriel, commercial, bancaire, sont appelés à s'éclipser insensiblement si leur soutien naturel, une agriculture prospère, continue à leur manquer.

X.

QUESTIONS DIVERSES

Vins et raisins en Italie

Le Syndicat de la section Vins de la Bourse du Commerce de Milan, publie une longue liste des producteurs, exportateurs, commerçants, représentants et intermédiaires de vins ordinaires ou fins, muscats, etc., raisins de table précoces, tardifs ; des pays importateurs et exportateurs... Pour l'obtenir la demander au Syndicat précité.

Fédération pyrénéenne d'Économie montagnarde

Sur l'initiative de la Compagnie des Chemins de fer du Midi, des représentants qualifiés des trois départements des Pyrénées et de l'Ariège, de l'Aude, de la Haute-Garonne, réunis à Toulouse, sous la présidence de M. le Doyen Sabatier, décidèrent de constituer une fédération d'économie montagnarde, qui aurait pour but de diriger « les populations de la montagne vers les améliorations pastorales et sylvo-pastorales, vers les industries laitière et familiale et en un mot vers tout ce qui touche à l'économie montagnarde et tout ce qui peut fixer le cultivateur à la montagne ».

Son rôle consistera essentiellement dans l'étude de questions telles que boisement, reboisement, culture, pâturage, élevage — hygiène et état sanitaire des animaux : pisciculture, industrie laitière, habitation, chemins, etc...

Pour tous renseignements, s'adresser à M. Ch. Penic, secrétaire général, 13, rue Saint-Hilaire, Toulouse.

La récolte de Bourgogne en 1931

Samedi 14, a commencé, à Beaune, la vente des vins des Hospices. Après des délibérations qui ont duré une heure, le jury a donné l'appréciation suivante sur les vins de la récolte de 1913: « Les vins provenant de vendanges effectuées dans le courant du mois d'octobre, sont caractérisés par une couleur suffisante, une franchise de goût et une finesse quelque peu masquées pour le moment par une certaine acidité qui s'atténuera progressivement. Les vins blancs sont bien réussis; ils possèdent un degré élevé une grande finesse, qui leur assurent un bel avenir. La production est celle d'une année moyenne ».

Cette appréciation s'applique aux vins de toute la Bourgogne : Beaujolais, Mâconnais, Côte châlonnaise, Côte-d'Or, Yonne. Les membres du jury s'élèvent contre une disqualification prématurée de la récolte de 1931, provenant de personnalités non qualifiées, laquelle a été l'origine d'une campagne de presse des plus dommageables aussi bien à la production qu'au commerce bourguignon.

Un banquet a suivi dans la soirée.

Résultats approximatifs des récoltes de céréales en 1931

Froment

Années	Surfaces ensemencées	Production
1931.....	5.057.100	72.382.550
1930.....	5.342.620	62.900.980
1929.....	5.397.000	91.785.990
1928.....	5.243.330	76.554.020
1927.....	5.287.150	75.150.440
1913.....	6.328.560	86.919.050

Orge et Avoine

Années	Surfaces ensemencées	Production
1931.....	3.495.770	49.963.840
1930.....	3.462.940	43.914.030
1929.....	3.444.420	54.162.000
1928.....	3.503.860	49.387.920
1927.....	3.457.620	49.827.360
1913.....	3.979.270	51.826.010

BIBLIOGRAPHIE

La Coopération dans une commune viticole (Manduel, Gard). — Influence des Institutions d'Entraide et de coopération sur le développement économique et social, par M. Maurice Milhaud, docteur ès sciences économiques, préface de Charles Gide. — Un volume in-8° de 132 pages, frs : 20. — Les Presses universitaires de France, 49, boulevard Saint-Michel (Place de la Sorbonne), Paris V°.

L'auteur étudie d'une façon très vivante et très approfondie les multiples organisations coopératives qui se sont développées de 1882 à nos jours dans la commune de Manduel, près de Nîmes. Il montre comment la crise phylloxérique a engendré les premières formes de coopération dans cette région, en l'espèce d'une coopération de travail viticole, et comment les institutions coopératives ont évolué pour s'adapter aux nécessités sans cesse changeantes d'une période d'un demi siècle. La démonstration que l'on trouvera de l'influence profonde et bienfaisante exercée sur le milieu économique et social dépasse le cadre étroit d'une commune française : sa portée est d'un intérêt général.

Le Chien, 2e édition entièrement revisée, par Paul Dechambre, Professeur à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort. — Un ouvrage 12 × 10 de 312 pages, illustrée de 90 gravures, couverture en couleurs. Broché, franco : 21 francs. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris VIe

La première édition de cet ouvrage fut accueillie par les amateurs de chiens avec une grande satisfaction. La seconde édition est beaucoup plus abondamment illustrée ; elle est aussi plus complète. La première partie comprend les origines et les races primitives, les catégories et classifications adoptées par les Sociétés Officielles, puis la description de toutes les races. Chiens de garde, de berger, de chasse, de luxe sont tous passés en revue.

La dernière partie comprend la multiplication et l'élevage, la connaissance de l'âge, le logement, les services des chiens (chiens de trait, chiens porteurs, etc ..), le dressage. L'étude se termine sur un chapitre très fouillé sur l'alimentation.

Les machines agricoles, descriptions, utilisation, par G. Passelègue, ingénieur agronome, chef de travaux à la Station d'Essais de machines. — Un vol. in-16, avec 200 illustrations, cartonné : 25 francs. Librairie Hachette.

Il ne suffit pas de posséder les excellentes machines qui sont actuellement livrées par nos constructeurs de matériel agricole, il faut les utiliser dans les meilleures conditions possibles ; il faut les régler pour qu'elles produisent beaucoup et absorbent peu d'énergie. En outre, le matériel dont on dispose à la ferme est-il suffisant ? Ne peut-on encore, avec de nouvelles machines judicieusement choisies, produire plus, économiser de la main-d'œuvre ou utiliser celle existante à d'autres travaux moins pénibles et plus rémunérateurs ?

M. Passelègue étudie précisément cet important matériel, dont une partie pourra être achetée prochainement. En prenant les différents travaux dans l'ordre où ils sont exécutés dans le domaine, il a été conduit à diviser son ouvrage en six parties : machines pour la préparation du sol, épandage des engrais et des semences, entretien des cultures, machines de récolte, machines pour la préparation des récoltes et enfin installation des machines fixes dans la ferme et culture mécanique.

Son travail sera d'une réelle utilité aux Elèves de nos Ecoles d'agriculture, aux agriculteurs désireux de mieux connaître les conditions d'établissement et de fonctionnement du matériel qu'ils utilisent, à ceux qui, voulant aug-

menter ce matériel, désirent se documenter sur les machines qu'ils ont l'intention d'acquérir et peut-être même aussi aux personnes étrangères à la culture qui, dans le dessein d'accroître le champ de leurs connaissances, s'intéressent néanmoins aux choses de la terre.

Exposition générale des Vins Mâconnais et Beaujolais (Récolte de 1931), à Mâcon, les 21 et 22 novembre 1931.

L'Agenda agricole et viticole de V. Vermorel pour 1932 vient de paraître Nous l'offrons à nos lecteurs au prix de 4 francs franco (au lieu de 6 fr. 50), contre timbres ou mandat postal : Joindre la bande du journal.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — La situation reste la même que précédemment dans les entrepôts parisiens, où les affaires de gros à gros ne sont pas très importantes.

Pour les quelques transactions opérées, on a payé des vins rouges 8° du Midi, autour de 130 fr., de 9° de 140 à 150 fr., des 10° de 150 à 160 fr. En vins d'Algérie, il y a eu des offres de 160 à 170 fr. pour des rouges titrant 11° et de 180 à 185 fr. pour des 12° de même provenance. Tous ces prix pour l'hecto nu, sur ou quais Paris.

Les détaillants qui trouvent du vin à peu près à tous les prix, continuent à n'acheter qu'au fur et à mesure de leurs besoins.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 9 nov.	Cours du 16 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....		Aramon de plaine et	Aramon plaine et
8 à 9°.....	Aramon 18 à 20 fr. 00	supérieur 8,00 à 9 fr.	supérieur 8,00 à 9 fr.
9 à 10°.....	Montagne 20 à 20 fr. 50	Montagne et	Montagne et
11°.....	Blanc 20 à 21 fr.	costières 9,50 à 10,50	costières 9,50 à 10,50
11 à 12°.....	le degré	le degré	le degré
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

— La Fédération des Caves coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes, nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 9 au 14 novembre 1931 :

Cave coopérative de Beaucaire, 310 hectos vin rouge 8°8, à 78 francs ; 250 hectos vin rouge 8°8, à 75 francs. (Enlèvement sous quinzaine).

Cave Coopérative de Fons, du 11 novembre, 310 hectos vin rouge 9 degrés, à 75 fr. ; du 13 novembre, 120 hectos vin rosé 10°5, à 100 francs ; du 14 novembre, 145 hectos vin rosé 10°5, à 100 francs ; du 14 novembre, 270 hectos vin rouge 9 degrés, à 75 francs. (Enlèvement huitaine).

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 10 nov.	Cours du 17 nov.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°.....	Non logés 17,50 à 18 fr.	Vins rouges 8 à 11°	Vins rouges
9°.....	logés 18 à 20 fr.	de 68 à 105 fr. le deg	8 à 11° de 63 à 100 fr.
10°.....	blanc 19 à 20 fr.	Rosé, blanc de blanc	
11°.....		pas d'affaires signalées	
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Situation inchangée.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 6 nov.	Cours du 13 nov.
—	—	—	—
8°.....		8,50 à 10 fr	8,25 à 9 fr. 50
9°.....	18 à 20 fr.	Rosés	Blanc 9,00 à 10 fr. 50
10°.....	le degré	8 à 9 fr. 50	le degré
11°.....			
Vins rosés.....	Rosé 19 à 20 fr.		
Vins blancs.....	Blanc 20 fr.		

Pézenas.— **Cours des vins du** 14 novembre 1931 :

Vins rouges, de 8 à 10 degrés, de 8,00 à 9 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 9 à 10 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 9 à 10,00 ; clairette 10 à 10,50 le degré.

Olonzac.— **Vins rouges** 1931 : 9,00 à 10 fr. 00 le degré, avec appellation : d'origine Minervois.

Carcassonne.— Cours du 14 novembre 1931 : 8,00 à 9 fr. 50 le deg.

Narbonne. — Chambre d'Agriculture de l'Aude. Commission des cours.

Observations : Peu d'affaires, prix sans chaagement.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 6 au 12 novembre. Vins du Narbonnais de 8 à 9 fr. 50 le degré.

Saint-Chinian. — Cote officielle des vins. — Semaine du 8 au 15 novembre 1931 : 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, prix chez le récoltant, tous frais en sus, selon degré et qualité.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 7 nov.	Cours du 14 nov.
—	—	—	—
			Vins nouveaux
8°.....	Vins nouveaux	Vins nouveaux	8,00 à 9 fr. 00
9°.....	17,50 à 20 fr.	8,00 à 9 fr. 50	le degré
10°.....	le degré	le degré	
11°.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture : Vins, une seule vente signalée : la Cave coopérative de St-Paul-Fenouillet a vendu 330 hectos de vin rouge à 9,75 le degré, retiraison immédiate.

Alcools : Pas d'affaire signalée.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 7 novembre 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 8 fr. 75 ; 2e choix, le degré 8 à 8 fr. 50 ; 3e choix, le degré, 7,00 à 7 fr. 50 ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 7,50 à 8 fr. 50 ; vin de distillerie, 5,75 à 6 fr. 00 le degré, propriété.

Oran. — Du 7 novembre 1931 :

Vin rouge, le degré 8 à 8 fr. 50 ; vin blanc de raisins blancs, 8 fr. 50 le degré.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 4 novembre 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :	—	—
Nouveaux	140 à 180	90 à 140
Vieux	280 à 300	230 à 260
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	360 à 380	300 à 340
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	450 à 500	360 à 460
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux	»»» à »»»	100 à 140

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

LOIRET. — **Orléans.** — (Cote off. court. asser.). — Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 250 à 300 fr. Vin blanc de Blois, 230 à 280 les 228 litres.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Le tonneau de 900 litres logé 1930) : 1er cru : Médoc, 6000 à 7000 ; 2e crus : Médoc, 4008 à 4500 ; 3e crus : Médoc, 3000 à 4000 4e crus : Médoc, 3200 à 3500 ; 5e crus : Médoc, 3000 ; Bourgeois supérieur, 2800; Borgeois ordinaires et artisans, 2200 à 2400 ; Bourgeois Bas-Médoc, 2100.

Paysans, Bas-Médoc, nu, 1700.

1ers crus : Graves. Logé : 3000 5000 ; 2es crus : 2800 .... ; Graves : 2600 .... ; 1ers crus : St-Emilion, Pomerol : 5000 7000 ; 2es crus : St-Emilion, Pomerol : 3000 4000 ; Lalande, Pomerol et Neac : 2500 3000 ; Montagne, Puisseguin, Lussac 2200 .... ; 1res Côtes Canon-Fronsac : 3000 4000 ; Côtes Fronsac : 2200 2500.

1res Côtes Bouliac, Cablanes, etc. Nu : 1800 2000 ; Bourgeois, Blayais, Bourgeais, Montferrand : 1600 2000 ; Artisans, paysans et palus : ....

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 670 à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 600 à 615 fr. ; marc à 86°, 615 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 580 à 600 fr. ; trois-six de marc, 86°, 530 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 330 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 600 à »»» fr. ; 3/6 marc, 535 fr. l'hecto.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 675 à »»» fr. ; trois-six marc 86° deg., 615 à »»» fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 600 à 605 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 725 à »»» ; marc, 585 à 600 francs les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 13 novembre 1931

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	3 fr. 30 à 3,40 le degré casser.
— — 20 à 22 o/o —	2 fr. 00 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 15 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	2 fr. 30 à » fr. »» —
	4 fr. 25 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire.

COTE OFFICIELLE DES PLANTS DE VIGNES

Le Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi communique :

Marché du 17 novembre 1931 :

Racinés : Variétés courantes, 125 à 300 fr. le mille ; hybrides de Berlandieri, 450 à 800 fr. le mille ; greffés soudés : variétés courantes, 500 à 800 fr. le mille ; hybrides Berlandieri, pas d'affaires ; boutures greffables : variétés courantes, 100 à 200 fr. le mille ; hybrides de Berlandieri, 200 à 400 fr le mille ; bouture pépinière : variétés courantes, 20 à 50 fr. le mille ; hybrides de Berlandieri, 50 à 120 fr. le mille. (Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail, 20 o/o.

Marché calme. Demande ralentie par mauvais temps.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce* — 17 novembre 1931

	Courant	Décembre	Mars-Avril
Blé.....	161,50-161,75 P.	163,50-163,75 P.	166,75 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	92-91,75 P.	91 P.	91,50-91,75

New-York, 13 novembre.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (67 fr. 65) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (68 fr. 12) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 57 2/4 (58 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2

Alger. 7 novembre 1931

Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil., 173 à 174.

Blé dur colon, 1er choix, 173 à 172.

Blé dur marchand, 163 à 162.

Orge, 75 à 76 fr.

Avoine, 87 à 86 fr.

Féverolles, 75 à 76 fr.

Foin laitier, 50 à 55.

Foin administratif, 38 à 40.

Paille, 21 à 22.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 116 à 122 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 200 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, 32,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 Novembre 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	14.2	2.0	14.2	9.2	trac.	8.6	11.8	—3.0	11.9	8.7	»	17.8
Lundi.....	17.2	1.3	11.5	9.2	»	7.2	14.5	—1.0	10.6	6 8	»	13.3
Mardi.....	17.7	7.0	10 5	4.2	»	8.7	17.6	2.0	8.5	3.7	»	0.2
Mercredi...	15.2	12.4	6.6	3 8	0 3	8.0	20.0	8.5	6.0	—1.6	»	0.8
Jeudi.....	14.2	11.0	13.0	5.5	3.2	18.8	12.7	11.5	9.2	1.0	4 6	6.6
Vendredi...	14.0	7.3	11.2	5 6	0.4	8.1	13.0	6 0	9.9	6.6	5.6	5.7
Samedi.....	13.8	5 8	12.9	5.5	4.8	3 6	11.0	10.0	9.0	2.0	6.4	5.0
Total. ..					59.4	95.1					82.3	176.1
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche ..	17 4	—2.6	15.0	8.9	»	15.0	11.0	2.2	14 8	6.6	»	3.5
Lundi.....	19.1	3 7	13 7	8 3	«	23.2	13.0	—0.1	10.5	6.0	»	21.2
Mardi.....	19 3	7.9	11.6	3 5	»	16.1	15.9	4.0	8.3	2.5	»	15.7
Mercredi...	19.1	10.6	8.3	0 5	«	4.7	18.5	7.4	5.3	—1.2	«	»
Jeudi.....	13.6	12 0	14.0	6 3	27.3	21.8	14.1	10.2	11.6	2.8	3.3	5.5
Vendredi...	14.0	7.7	11 6	8 0	3.8	10.2	10.8	8.6	9.8	7.4	15.7	7.9
Samedi.....	14 0	6.3	10.2	0.3	1.6	trac.	12.3	8.2	14.0	—2 0	5.5	trac.
Total....					32 0	182.4					87.8	200 9
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	15.1	—5.2	16.1	9.8	»	»	11.9	—1.2	18.4	11.5	»	19.5
Lundi.....	18 8	0 2	12.8	6.2	»	18.2	17.8	—0.9	11.1	8 1	«	6.9
Mardi	19.0	2.8	9.0	3 8	»	17.0	18.2	4.0	8.0	5.0	»	10.1
Mercredi ...	20 0	10 0	7.4	—3.1	»	»	18.6	13.0	8.0	5.1	»	»
Jeudi	16.0	12.5	15.8	4.2	7 7	»	16.2	11.7	15.6	6.4	0.2	2.2
Vendredi ...	12 6	8.8	11 3	9.8	24.1	»	13 5	10 6	11.7	9.8	1.1	trac.
Samedi	14.9	6.4	9.1	—2.8	3.3	«	12.2	8.6	9.0	—1.0	9.4	»
Total. ..					115.9	138.2					97.9	113.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	14.6	—0.6	16 2	7.5	«	16.1	20.5	3.0	16.5	13 2	«	23.0
Lundi.....	19.6	3.7	13.6	8.4	»	34.1	19.2	7.0	16.0	12.3	»	2.6
Mardi.....	20.6	8.0	11.5	8.8	«	27.6	19.8	8.2	12.8	10 4	»	4.8
Mercredi...	17.6	10.2	12.4	1 7	»	3.4	20.0	13.9	11.2	6.3	«	«
Jeudi	14.0	11.7	15.5	10.2	17.0	24.6	18.4	10.4	17.0	8.0	»	1.0
Vendredi...	14.0	6.2	12.5	2.2	4.5	14.6	17.0	11.0	16.5	5.3	39.7	«
Samedi.....	11.6	5.4	«	«	7.0	«	»	11.0	17.0	6.0	7.0	»
Total....					60.9	293.4					127.8	60.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	16.9	—0.1	18.1	11.5	»	3.6	16.1	7.5	19.5	5.3	0.5	0.2
Lundi.....	18.5	9.0	13.0	10.2	»	10.3	17.5	8.5	20.1	6.0	5.9	«
Mardi.....	18.9	11.0	10.7	8.5	»	7.4	15.1	11 0	19.0	4.2	trac.	«
Mercredi....	21.7	12.0	10.8	1.8	«	0.7	17.2	5.5	13.9	1.9	0.3	«
Jeudi.....	17.1	13.6	15.2	5.8	0.2	«	15.9	5.9	14.5	1.9	7.8	«
Vendredi...	18.1	11 6	11.6	8.9	2.4	«	11.9	10 0	18.9	—0 3	1.3	«
Samedi	15.2	8.6	12.2	8.3	1.9	«	17.1	7.1	18.1	0.3	»	»
Total....					73.6	114.7					195.6	70.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,..	16.4	3 6	17.0	13.5	«	0.9	20 4	8.0	25.8	10.3	«	«
Lundi.....	17.5	5.2	15.5	11 2	«	5.9	10.8	7.7	22.2	14.9	«	«
Mardi.....	18.8	13.4	12.3	10 2	»	7.5	21.8	8.9	21.6	15.0	«	«
Mercredi...	21.4	13.5	13.4	8.1	«	trac.	23 8	10.7	22 2	9.5	«	2.5
Jeudi.....	19.7	15.1	13 7	7.8	0.6	«	20.9	10.1	24.5	10.1	»	»
Vendredi....	18.5	14.2	16.5	5.8	trac.	«	25.8	11.4	22.2	14.5	»	«
Samedi.....	18.2	11.6	16.8	5.7	2.6	«	20.3	12.7	22.5	14.3	«	»
Total....					62.4	185.6					62.6	22.0

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.